MITSUBISHI

三菱電子鍋

NJ-J05TK（三人份）

使用説明書

白米、什錦飯
稀飯、拉麵
樣樣精通

吃飯時間
2～12小時預約

目　錄

各部的名稱及功能…………………………… 1
務必遵守的事項…………………………… 2
煮白米的方法…………………………… 3
煮稀飯的方法…………………………… 5
保養方法…………………………… 6
如何煮出美味的米飯…………………………… 7
食　　譜…………………………… 8
要求售後服務前……………………………10
規　　格……………………………10

承蒙您惠顧三菱電子鍋，本公司謹此致上十二萬分的謝意，並希望它的優異性能爲您府上帶來便利和歡樂。

●使用前請詳閱本説明書，以瞭解正確的使用方法。

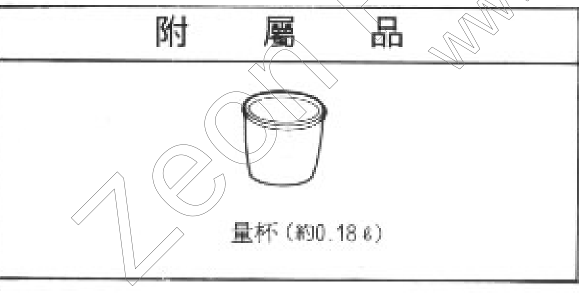
●請妥善保管本説明書，以便不瞭解可再查閱。

●當您需要服務的時候，請與就近的歌林服務站連絡。

各部的名稱及功能

內蓋
襯套
蒸氣口
上蓋
內鍋
積水杯
（裝卸式）
底部溫度控制器
煮飯電熱線
預約定時鈕
煮飯指示燈
保溫指示燈
預約指示燈
煮飯開關
插頭

附　　屬　　品



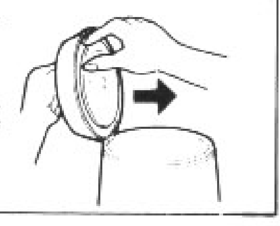
量杯（約0.18ℓ）

電　　源　　線

拉　　出	將插頭拉出即可。 （請勿拉出超過紅色膠帶位置）
收　　回	將電源線稍微拉出（2～3cm） 再放掉，即自動收回。

內蓋開啓法

往自己的方向拉，即可開啓。



●請將內蓋與上蓋之蒸氣口對合，再安裝。

積水杯的裝卸

如圖所示，向側面即可拉開，安裝時，請確實裝妥。

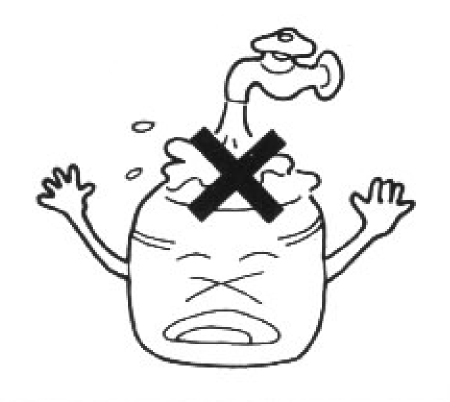
●請務必每回確實清理積水杯。

務必遵守的事項

爲避免火災、觸電、燙傷、故障、變形等情形，請務必遵守。

機體請勿用水沖洗

●否則可能會造成漏電或故障。



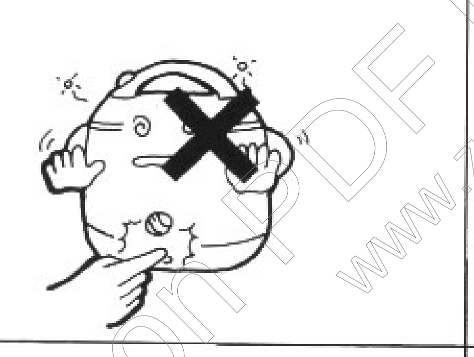
煮飯中勿用手碰觸

●煮飯中是處於高溫狀態，切勿用手碰觸上蓋或蒸氣口。
●請勿置於小孩子容易碰及的地方。



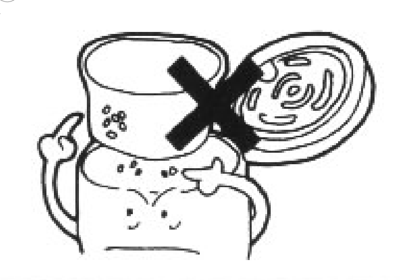
開關操作的注意事項

●請勿在保溫之後，馬上按下煮飯開關，否則溫度保險絲有被切斷之虞。



把異物取出

●內鍋的外側或鍋底如果沾上飯粒，請取出清理乾淨後再使用。
●請勿空燒。



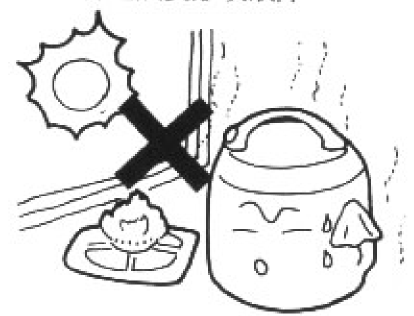
不要把抹布放在鍋上

●煮飯中、保溫中，如果把抹布放在鍋上，熱和蒸氣會使上蓋變形和變色。



注意使用場所

●在不平的地方、容易弄濕的場所或其他熱源的旁邊（陽光直射的地方）等，請勿使用，否則會造成變形或故障。



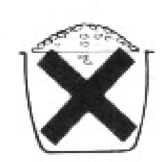
煮白米的方法

煮飯所需之標準時間				
米的份量	0.5 杯 (0.09ℓ)	1 杯 (0.18ℓ)	2 杯 (0.36ℓ)	3 杯 (0.54ℓ)
煮飯時間	18 分	21 分	27 分	31 分

❶ 正確地把米量好

附贈的量米杯滿杯約0.18ℓ

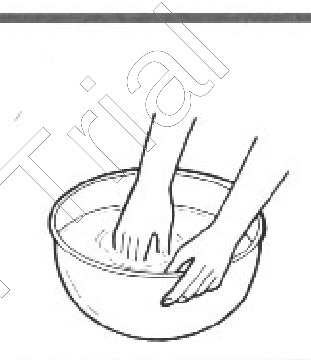




●用附屬品中的量杯，量出正確的米量。

❷ 充分淘洗白米，並浸泡30分鐘

（浸泡過的米，煮出的飯較美味）



冬天最好浸泡一小時以上。

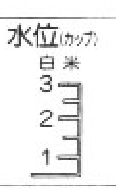
●使用內鍋淘洗白米，容易傷及內鍋之鐵氟龍，或發生米飯黏著的情形，請儘量避免。

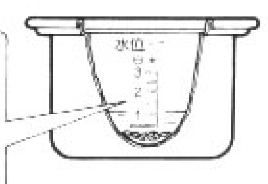
●白米淘洗不乾淨，會殘留米糠的異味。

❸ 把米放入內鍋，加入適當的水量

例如：煮 1 杯米時，把水加到 白米 刻度 "1" 的地方。

●可依米的種類、個人喜好，加減水量。



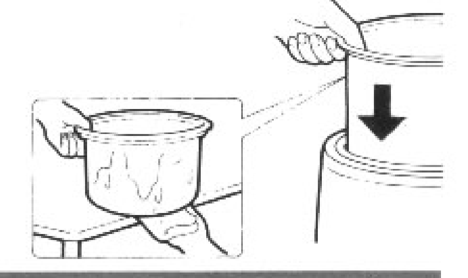


❹ 將內鍋放入本體中

請將內鍋外側之水份及污垢擦拭乾淨，再放入本體。

●把米水平地放入，避免煮得不均勻。

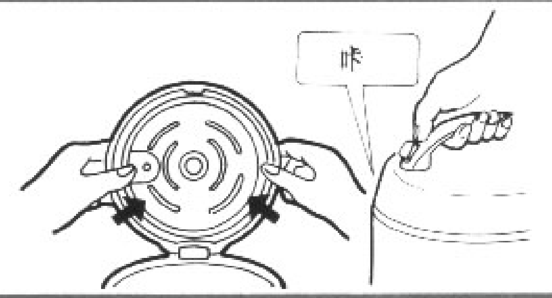
●內鍋放入後，須輕輕地左右轉動，使其與鍋體密合。



❺ 裝上內蓋，蓋好上蓋

將有文字的一面朝向自己，裝於鍋蓋上。

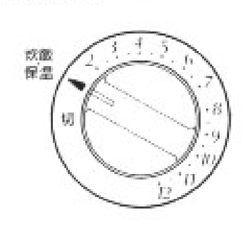
●須確實蓋好上蓋。



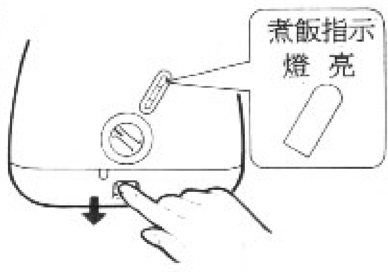
❻插上電源，押下煮飯開關

立刻要煮飯時

①將預約定時鈕轉至「炊飯・保溫」的位置。



②插上電源，按下煮飯開關，此時煮飯指示燈亮。



③煮飯完畢，煮飯開關切斷（保溫燈亮），請燜15分鐘後再食用。（如果燜飯時間不足，飯（如果燜飯時間不足，飯會不會不可口）



●煮飯中，上蓋側面有水滴是正常狀況，而非故障。
●如未再將煮飯開關押下，將持續保溫狀態。

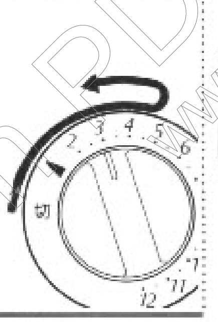
預約煮飯時

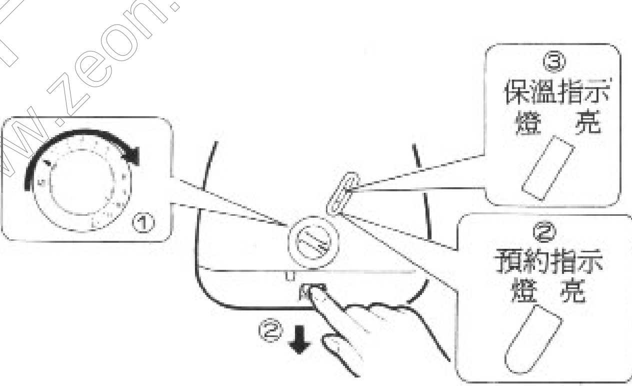
可設定距離現在時刻2小時～12小時之間。
例：現在是晚上9點預約明天早上6點吃飯。

①將預約定時鈕轉到「9」的位置。9
（因吃飯時間距現在9小時）
②插上電源，押下煮飯開關，預約指示燈亮起，表示預約完成。
③9 小時之後煮飯完成（保溫燈亮），請燜15分鐘後再食用。

注 意

① 如果預約的時間在4 小時內，請將預約定時鈕轉過「4」，再轉回所需之位置。





❼打開上蓋

●將上蓋打開，充分攪拌白飯，使水分蒸發，米飯更可口。

●請於煮好飯30分鐘內打開上蓋。

❽保溫(12小時以內)

●如未將煮飯開關押下，將持續保溫狀態。

●使用後請將預約定時器轉至「切」的位置，並拔下插頭。

煮稀飯的方法

●請勿使用預約。
●請勿保溫。

❶ 淘洗白米

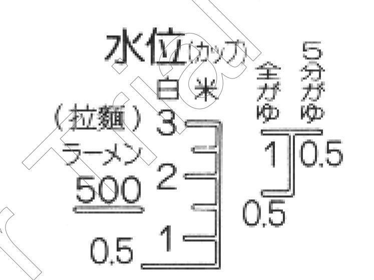
全稀飯
（全がゆ）

五分稀飯
（5分がゆ）

1 杯　　0.5 杯

● 全がゆ 用1 杯米， 5分がゆ 用半杯米。
●煮稀飯時請先使米在水中浸泡30分鐘。
註： 全がゆ ：全稀飯指較乾之稀飯， 5分がゆ ：
5分稀飯指較稀之稀飯。

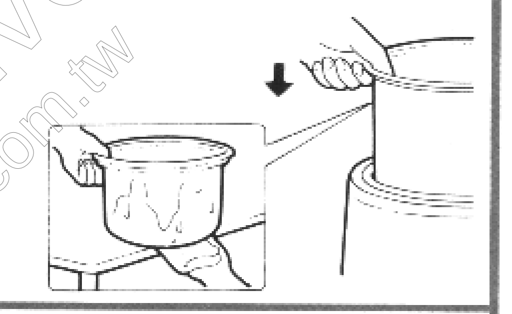
❷ 水量的增減



●煮 全がゆ 、 5分がゆ 時的水量，請依米量的多少來增減。

❸ 將內鍋放入鍋體內

請將內鍋外側之水分及污垢確實擦拭乾淨。



●將米及正確的水量水平放入。
●內鍋放入後，須輕輕左右轉動，使其確實與鍋體密合。

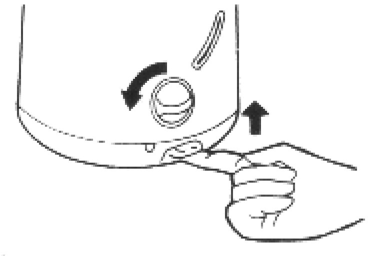
❹ 先將定時器轉至「炊飯・保溫」的位置，再按下煮飯開關



●煮稀飯時，請將上蓋打開。
●煮稀飯時如將上蓋及內蓋蓋上，可能會造成稀飯溢出。

❺ 將煮飯開關按回，並將預約定時鈕轉至「切」的位置。

下表係煮稀飯所需時間，可依自己喜好之口味調整時間，自行切斷煮飯開關。

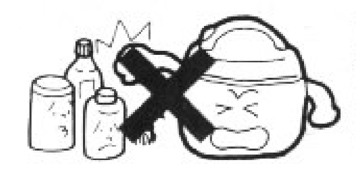


	1 杯米	半杯米
全 稀 飯	約60分	約55分
五分稀飯		約60分

＊煮全稀飯時，煮飯開關有時亦會自行跳起，請拔下插頭後食用。

保養方法…

使用後請將插頭自插座拔下，
待電子鍋冷卻後再行清洗保養。



除了廚房用的中性洗潔劑以外，請不要使用其他的洗潔劑和漂白劑。

●揮發油、去污油、稀釋劑、刷子等，會使表面受損。
●鹽酸系的漂白劑，會使鍋子腐蝕。

每次使用後，請一定要加以保養

內鍋．飯杓．內蓋．積水杯

●用海棉洗淨，並拭去水份。
●煮糯米飯、什錦飯後，水位刻度上可能會出現污垢，請用溫水浸泡後清洗。



外鍋內側

●請用擰乾的軟質布擦拭。



外側出現污垢時

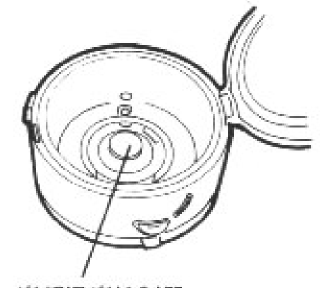
本　體
內　鍋

●請用柔軟的抹布，擰乾後擦拭。
●請勿整個放入水中清洗。



底部溫度控制器

●附著雜質時，請以砂紙（400號左右）輕輕擦拭，再以細布擦乾淨。



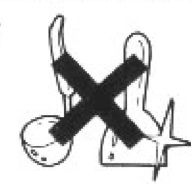
有難聞怪味附在鍋上時

1 在內鍋加入1/3的水，上蓋確實蓋好。
2 將煮飯開關按下，煮約10分鐘後，再扳回"關"的位置。
3 將內鍋、內蓋取出，仔細地清洗，用乾淨的抹布，把水份擦乾。

有關鐵氟龍加工部分

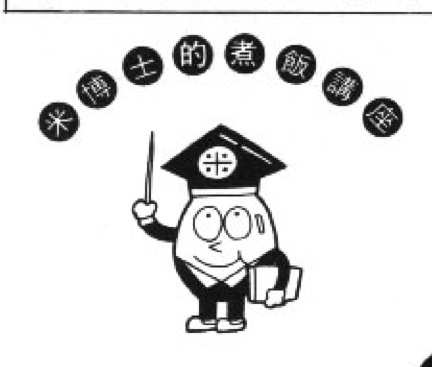
因為內鍋是採用不沾鍋的鐵氟龍加工而成的，所以請注意下列事項：

●請勿使用金屬性的飯杓、湯匙或陶器等硬物。
●不可用內鍋淘洗白米。
●不可使用醋。
●使用完調味料後，請立刻沖洗。



經過長期的使用，可能會有顏色不一的斑紋出現，這是由於水分和蒸氣的緣故，在使用及衛生方面，不會有問題，請安心使用。

如何煮出美味的米飯



水量的多少會影響飯的美味度

●請配合米的種類或個人喜好加減水份

米的種類	水 量
新 米	較 刻 度 稍 少
舊 米	較 刻 度 稍 多
軟 質 米	與 刻 度 同
硬 質 米	較 刻 度 稍 多

美味的米飯

正確的洗米

●第1～2洗米時，速度要快，將水迅速的倒掉，自第3次起仔細洗至水不再混濁。



一開始就洗的太仔細的話，米會吸收米糠，而使米飯變色或變味。

煮好後，將飯拌勻

●將飯充分地攪拌均勻。



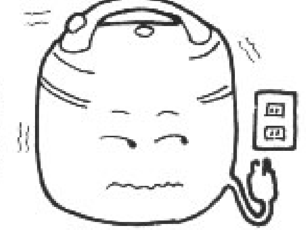
使多餘水份蒸發掉，米飯更香Q可口。

下列情形請勿保溫

這些是使飯變黃、變味、變乾的原因。
- ●保溫12小時以上
- ●冷飯再保溫
- ●保溫中的飯加飯再保溫
- ●淘洗不乾淨的飯的保溫
- ●保溫白米以外的食物
- ●將飯杓放入鍋內保溫

保溫時的搬運

●如因搬移而拔下插頭時，待固定位置後應立即將插頭插上。

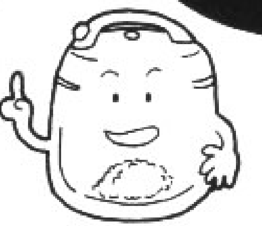


（溫度下降，是造成飯變味，及黏在一起的原因。）

高明的保溫法

保溫少量的飯時

●保溫少量的飯時，請將米飯集中於內鍋的中央。



（如少量的飯經過長時間的保溫，可能會產生一部份的飯漲大或變硬。）

確實蓋好上蓋

（若未蓋緊，米飯的水份容易散失，會造成米飯乾燥、變色、發臭的現象。）



如須保溫12小時以上，或有少量剩飯時，請先放入冰箱內冷凍保存，想食用時，用微波爐溫熱一下即可。

食　　譜

請勿使用預約



地瓜稀飯（4碗份）

材料

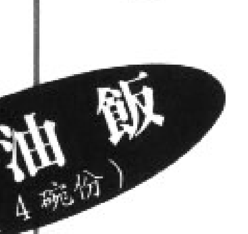
米…………半杯(90c.c)
地瓜……………… 150g
(大1/2個)

作　法

因有放入其它作料，故米最多只能煮1/2杯。

1.米洗淨後，浸泡30分鐘。
2.剝淨蕃薯的皮，再切出約1公分的環狀，再切約1/4的大小。
3.放蕃薯於水中浸1小時，去除澀味。
4.將水放至內鍋 全がゆ 刻度0.5處。
5.放入蕃薯。
6.打開上蓋，按下煮飯開關。
7.煮好之後，可隨自己喜好，灑少許的鹽。
※由於稀飯保溫會成糊狀，請儘早盛起食用。





奶油飯（4碗份）

材料

米…………2杯(360c.c)
洋蔥……… 1/4個(50g)
奶油……………(20c.c)
高湯……………… 適宜

♡使用咖哩米，風味更佳。

作　法

1.將米洗淨後瀝乾。
2.將洋蔥細切。
3.準備適量的高湯。
4.在平底鍋，將奶油溶化，再炒洋蔥。
5.再加米，炒到透明狀。
6.將上項之物，置於內鍋，再放入高湯，到內鍋 白米 水位2的地方。
7.按下煮飯開關，煮好後，燜15分鐘。



炒飯（4碗份）

材料

米2杯………… 360c.c
雞肉……………………50g
紅蘿蔔… 1/3條(約30g)
油炸豆腐…………1/2塊
筍……………………50g
香菇…………… 1～2枚

（調味料）
香菇汁
淡醬油… 2大匙(30c.c)
酒……… 1大匙(15c.c)
鹽………………… 少許
味精……………… 少許

作　法

因有放入其它作料，故米最多只能煮2杯。

1.米洗淨後，浸30分鐘。
2.香菇浸水，取出。
3.紅蘿蔔去皮。
4.以熱水燙油豆腐，以去油。
5.將筍洗淨。
6.將雞肉與2、3、4、5項材料，一起切細。
7.內鍋放入水，米和調味料，將香菇的浸汁倒入，到 白米 水位2 的地方。
8.將第6 項材料放在第7 項米的上面，按下煮飯開關。
9.煮飯開關切斷後，請再燜15分鐘。
※第6 項材料放入時，請勿和米混合。

食　譜

請勿使用預約



拉麵（1人份）

材料

米……………………500c.c.
速成拉麵………………1個

作　法

1.放水於內鍋，按下煮飯開關。
2.約15分鐘後，有蒸氣出來，放入麵，蓋好上蓋。（麵可分成2 份放入）。
3.約3、4分鐘後，切斷煮飯開關，並將預約定時器轉到「切」的位置。
4.放入調味素攪拌。
※中途輕輕攪拌、風味更佳。
※請勿一次放入兩份拉麵。
※內鍋約500c.c.，依拉麵種類加以調整。

水煮蛋

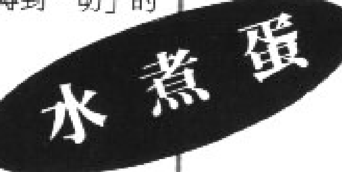
材料

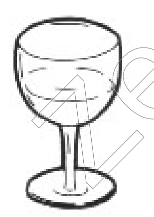
生雞蛋………………大3 個
水…………………… 400c.c.

作　法

1.放水入內鍋，蓋上外蓋。
2.按下煮飯開關。
3.約20分鐘後，有蒸氣出來，將蛋輕輕放入。
4.13分鐘，7 分鐘各可煮全熟及半熟的蛋。
5.切掉煮飯開關，並將預約定器轉到「切」的位置。







水果酒（約400c.c.）

材料

葡萄柚…………………2 個
砂糖…………………… 50g
白酒…………… 400c.c.
（酒精濃度25%）

♡也可以試試蘋果、草莓等其它水果。

作　法

1.葡萄柚去皮，切約2 公分厚的輪狀，再切1/4。
2.以水洗淨，事先去除白色部份。
3.放前項材料於內鍋，再加入溶糖的白酒。
4.蓋上外蓋，保溫8 到10小時。
※作完之後，請務必確實清洗。
※將預約定時器轉到「炊飯・保溫」的位置，此時保溫指示燈，開始保溫。

※保存時，請放在煮沸消毒過的容器，放入冰箱。

要求售後服務前

●使用時若有異常狀況，請先檢查下列情況

煮出的飯 ●過硬 ●沒煮熟 ●煮不熟 ●過軟	●米和水的份量是否量得很確實？ ●米是否先浸泡過30分鐘？ ●內鍋底是否凹凸不平？ ●是否忘了按下煮飯開關，或尚未煮好就打開上蓋？ ●是否未充分攪拌白飯？
由上蓋漏出大量蒸氣	●有沒有裝上內蓋？ ●在內蓋和內鍋間，是否夾有米粒等異物？
保溫中的飯 ●變硬 ●有異味 ●變黃	●是否保溫12小時以上，或保溫少量的飯？ ●是否確實蓋緊上蓋？ ●是否將飯杓放在鍋內一起保溫，或加入冷飯保溫？ ●有無充份的洗米？

如確實有異常現象的話，請逕洽各地歌林服務站。

規　　格

AC 110V(60Hz)、12小時預約

煮飯容量（白米）		0.09 ～0.54ℓ	重　量		1.9kg
消費電力	煮　飯	280W	尺　寸	寬	226mm
	保　溫	22W(平均)		深	230mm
電源線長		約1.0m		高	237mm

（上表之消費電力係指在電壓110V室溫20℃下所得之平均值）